



Brownie-Quark-Kirschkuchen

Mit Liebe gebacken

Mehr Infos

- Vorbereitung | 15 Min
- Ruhen | 60 Min
- Backen | 30 Min
- Fertig in | 1 h 45Min

Einkaufsliste

20-26 cm Springform

Für die Schokoschicht:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 120 g Butter
- 30 g Backkakao
- 2 Eier
- 1 EL Creme Fraiche
- 150 g brauner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- Prise Salz

Quarkschicht:

- 500 g Quark
- 2 Eier
- 1 EL Creme Fraiche
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 30 g Mehl
- 20 g Speisestärke

Außerdem:

- 100 g TK Kirschen (oder aus dem Glas)
- 80 ml Kirschsafft
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Speisestärke

So wird's gemacht

Für die Schokoschicht:

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zartbitterschokolade und Butter schmelzen, Backkakao hinzufügen. Eier und Zucker sowie Vanillezucker aufschlagen, Creme Fraiche einrühren. Schokomasse hinzufügen und gut verrühren.

Zum Schluss Mehl, gemahlene Mandeln und Salz mischen und in die Schokomasse rühren. Die Masse in eine gefettete Springform geben.

Für die Quarkschicht:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren bis die Masse cremig und homogen ist. Quark-Masse auf die Schokoschicht geben und mit einem Löffel die Schokomasse grob von unten hervorholen und über die Quarkschicht geben, wie bei einem Marmorkuchen also leicht miteinander vermengen.

Zum Schluss 60 g Kirschen auf dem Kuchen verteilen. Kuchen für 40-50 Minuten backen, er sollte wie ein Brownie noch nicht vollständig „trocken“ sein. Komplet auskühlen lassen, gerne auch über Nacht im Kühlschrank lagern.

Die restlichen Kirschen mit dem Saft und dem Zucker aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser mischen und die kochende Masse geben, gut umrühren und nochmal aufkochen. Kuchen mit Kirschsauce servieren.